

> Whoopie Pie Red Velvet

Mehr als ein Doppelkeks!



ZUTATEN:

Teig:

125 g	Butter
175 g	NATURATA Rübenzucker
1 Prise	NATURATA Atlantik Meersalz
1 Stück	Ei
1/4 TL	NATURATA Bourbon-Vanille, gemahlen
250 g	Mehl
50 g	NATURATA Edelkakao
1 TL	Backpulver
125 ml	Buttermilch

rote Lebensmittelfarbe

Frischkäsecreme:

150 g	weiße Schokolade
75 ml	Sahne
60 g	Butter
250 g	Frischkäse
1/4 TL	NATURATA Bourbon Vanille, gemahlen

ZUBEREITUNG

1. 125 g Butter, NATURATA Rübenzucker, NATURATA Meersalz und ¼ TL gemahlene NATURATA Bourbon-Vanille schaumig aufschlagen. Das Ei hinzufügen und weiter aufschlagen bis eine homogene schaumige Masse entstanden ist.
2. Mehl, NATURATA Edelkakao und Backpulver sieben. Rote Lebensmittelfarbe mit der Buttermilch verrühren. Nun die Mehlmischung unter die Buttermasse heben und nach und nach die Buttermilch einlaufen lassen.
3. Die Masse in einen Spritzbeutel füllen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech 3 cm große Kreise aufspritzen. Die Whoopies nun im Backofen bei 175 °C für 12-14 Minuten backen.
4. Für die Frischkäsecreme, weiße Schokolade in kleine Stücke brechen und in eine Schüssel geben. Sahne aufkochen und anschließend über die Schokolade gießen, verrühren und abkühlen lassen.
5. 60 g Butter zusammen mit ¼ TL gemahlene NATURATA Bourbon-Vanille schaumig aufschlagen. Nach und nach die Schokoladen-Sahne Creme unterrühren. Zum Schluss noch den Frischkäse hinzufügen.
6. Die Frischkäsecreme in einen Spritzbeutel geben und die abgekühlten Whoopies damit füllen.

Zubereitungszeit:	60 Minuten
Backzeit:	12-14 Minuten
Temperatur:	175 °C Umluft



Abdruck honorarfrei
Belegexemplare erbeten